



AMG INDUSTRIAL empresa con más de 20 años dedicada al diseño, construcción y venta de equipos para la industria alimenticia, adecuándonos a las necesidades, ofreciendo soporte técnico.

+20

Años de experiencia
"SOMOS FABRICANTES
CERTIFICADOS"

SISTEMA DE LIMPIEZA C.I.P (clean in place)

CARACTERISTICAS

- Construcción en acero inoxidable T304.
- Tanques inoxidable diseñado para proceso aislamiento térmico y tapa "boca hombre".
- 2 o 3 etapas de limpieza (alcalino, ácido, sanitizante) más enjuague.
- Sistema de venteo, conexiones clamp de retorno y llenado de agua.
- Bomba de circulación y retorno en acero inoxidable.
- Intercambiador de calor en línea para calentamiento.
- Tren de válvulas incluyendo reguladora de vapor y de muestreo.
- Indicación y control digital de temperatura, PH, tiempos de proceso y nivel de agua en cada etapa de limpieza
- Válvulas de muestreo
- Operación automática y manual.



Sistema de limpieza C.I.P Automático
2000 lts/hr

Opcional:

- Automatismo: secuencias, rutinas de proceso,

APLICACIONES

Equipo diseñado para limpieza de:

- Tuberías de transporte de alimentos
- Pasteurizadores HTST / UHT.
- Tanques de proceso.
- Silos de almacenamiento.
- Pipas, tinas queseras

"EL SISTEMA DE LIMPIEZA C.I.P permite el ahorro de agua y soluciones químicas, además de agilizar y aumentar la efectividad del proceso de lavado"



Sistema de limpieza C.I.P Automático
1250 lts/hr



“SOMOS FABRICANTES NOS ADAPTAMOS A SUS NECESIDADES”

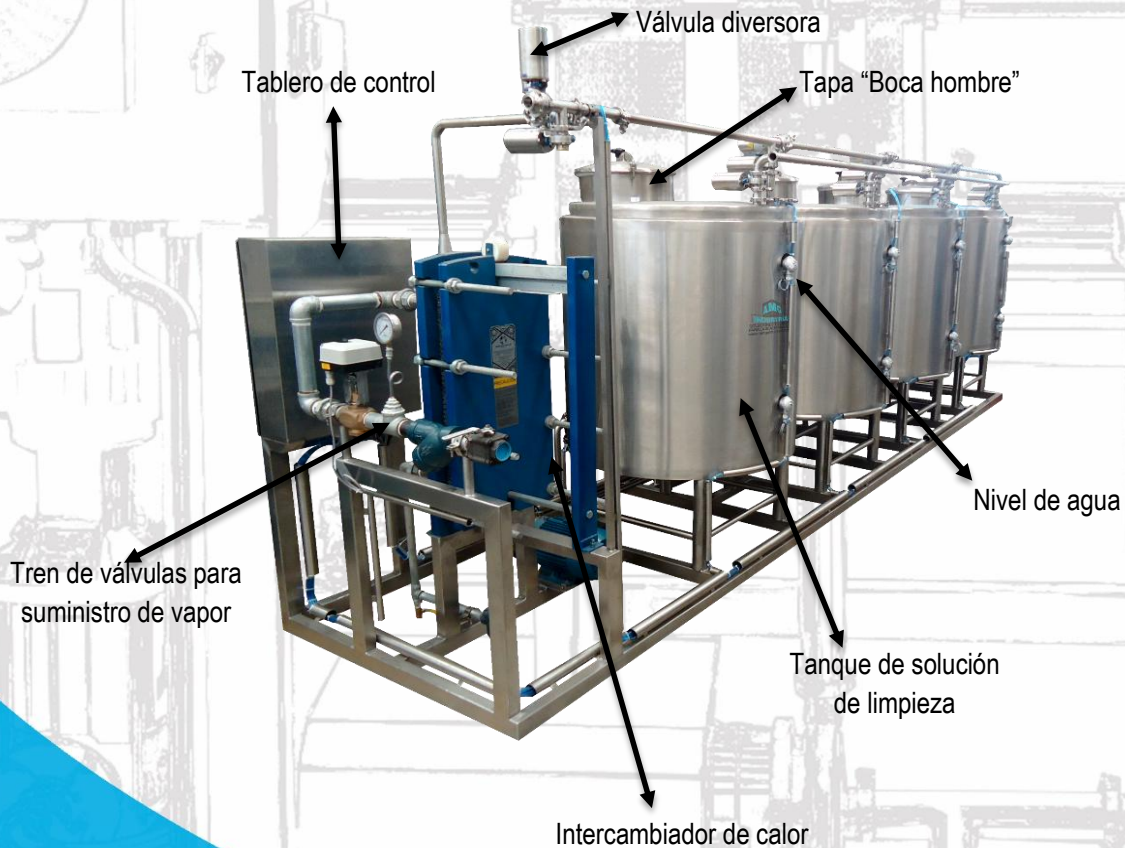


**“El sistema de limpieza C.I.P se adapta a las
necesidades del cliente en capacidades y diseño”**

SISTEMA DE LIMPIEZA C.I.P MANUAL
500 lts/hr



SISTEMA DE LIMPIEZA C.I.P 3000 lts/hr



“ENVIAMOS A CUALQUIER PARTE DEL MUNDO”

AMG Industrial

Tel. Oficina: (477) 215 41 41
WhatsApp: 477 724 2114 // 477 518 0066
Email: asesoramgindustrial@gmail.com

